巻頭特集

桑名の海が育んだ、磯の香り豊かな逸品

知る人ぞ知る高級ノリ

桑名海苔

老舗料亭や銀座の高級寿司店でも使われている「桑名海苔」。色、艶、香りの三拍子がそろい、ノリ本来の旨みが味わえると、高い評価を受けてきた。県内有数のノリ養殖産地である伊曽島漁業協同組合を訪ね、そんな桑名海苔の美味しさの秘密を聞く。

三重県の黒ノリ養殖は桑名から始まった

「養殖といっても、ノリの養殖では9割9分が自然任せになります」

養殖と聞けば、人工的に育てるイメージが強い。しかしノリ養殖の場合、種（胞子）を貝殻に植えつけて、ノリ網に付着させるまで生育を管理するのが人の役割で、ノリ網を海中に張込んだのちは、ほとんど天候や海況などの自然環境に任せるよりほかにない、と伊曽島漁業協同組合（以下、伊曽島漁協）の培養研究技師、豊永秀樹さんはノリ養殖の難しさを指摘する。

伊曽島漁業協同組合
培養研究技師
豊永秀樹さん

桑名地区では、現在4つの漁業協同組合（伊曽島・赤須賀・城南・木曽岬）がノリ養殖を営んでおり、伊曽島漁協が拠点として培養、等級検査、出荷などを取りまとめている。

この地域は三重県の黒ノリ養殖発祥の地と言われ、江戸時代末期の慶応3（1867）年、桑名藩領の南福崎村（現在の川越町）において篊建方式による養殖が始まった。「篊」とは海中に立てる枝や竹のことで、そこにノリの種がつくのを待つという、まさに自然任せの養殖だった。

現代の養殖技術が確立されたのは、昭和24（1949）年にイギリスの藻類学者、ドリュー女史がノリの生態を解明したのがきっかけである。以後、人工採苗による養殖技術が全国に広まり、生産量も増加していった。

桑名市のふるさと納税の返礼品にもなっている「桑名産焼きのり」。海苔本来の旨みが堪能できる逸品である

木曽三川河口域という恵まれた漁場環境

「桑名海苔」ブランドを支える風味は、この海域ならではの漁場特性にある。養殖場は木曽川、揖斐川、長良川の木曽三川が流れ込む河口域に位置し、淡水と海水が混じり合う汽水域にあたる。木曽三川が運んできた山のミネラルと伊勢湾のミネラル、2つの恩恵を受けられる栄養豊富な海なのだ。

「木曽三川の恵みは大きいです。色や艶はもちろんのこと、旨み、香り、歯切れの良さなどに生きています。その一方で、大雨が降ると川の水が大量に流れ込み、塩分濃度が極端に下がってしまうなど、ノリの生長に悪影響を及ぼすこともあります」と豊永さん。

適度な潮の流れがある広大な浅瀬を利用して、桑名海苔は海に立てた支柱にノリ網を張る、伝統的な支柱柵養殖で生産されている。潮の満ち引きによって、ノリは海中にいる時間と空気に触れる時間ができ、これがノリを柔らかく仕上げる。

しかし、ノリ網を支柱に張り込む高さの判断を誤ると、ノリの質や成長に響く。その年の潮位や海況などを見極めるには、経験を積み重ねるしかない。

実は昨年、桑名地区の養殖ノリは記録的な不漁に終わり、前年の2割以下の出荷量となった。原因はわかっていない。黒潮の大蛇行によって、潮位が上がったことも関係しているかもしれない、との推測もある。今年は順調な生育を見せているが、収穫時期までしっかり見守っていくという。

ノリは胞子を放出して繁殖する。養殖では人工的にその胞子を管理、培養していく。写真は胞子の生育状態を確認する培養研究技師の豊永さん

一般知名度の低さと後継者不足が課題

三重県の黒ノリ養殖生産量は、全国の約3％に過ぎず、さらに桑名海苔となると県内シェア30％ほどだ。市場に流れる量が非常に少ない。地元でも購入できる場所が限られており、ノリ養殖をしていることさえ知らない住民も多いと聞く。小学校の社会見学の受け入れや、親子料理教室などのイベントを通じて周知を図っているが、目に見えるほどの成果はまだ現れていないそうだ。

生産者の高齢化と後継者不足も深刻で、かつては伊曽島漁協でも200人を数えた生産者が、30年前には約70人に減少し、現在は15人である。

「30代もいますが、高齢を理由に廃業する人も少なくありません。加工設備が高額なこともあって、新規就業が厳しいのも課題となっています。協業化などの対策も考えていく必要があります。桑名海苔を絶やしてはならない、という思いは強く、収穫量の維持、増大に向け、今後も努めていきたいです」と豊永さんは語る。

上）例年、ノリ漁の最盛期は12月末から3月まで。早朝の寒風が吹き抜ける海上での作業は大変である　右）乾燥したノリは、破れや異物などの検品をして100枚の束にする。その後、1束100枚として品質検査を行い、格付けされる

伊曽島漁協種苗センター。ノリの栽培は貝殻（ホタテやカキ）に人の手で種（胞子）を植えつけ、水槽の中で育てる

Column「幻のノリ」復活！

昭和30年代頃まで、ノリと言えばアサクサノリだった。しかし、生産しやすく収穫量が多いスサビノリ（黒ノリ）が養殖の主流となって、環境の変化に弱く、育てるのが難しいアサクサノリはいつしか姿を消した。今では環境省のレッドリストで、絶滅危惧I類に指定されている。伊曽島漁協では2013年、そんな幻のアサクサノリの養殖試験に着手し、復活に成功した。アサクサノリは独特の甘みがあって、香り、口当たりとも優れている。DNA検査を行い、品質を保証し、その初摘みだけを「伊勢あさくさ海苔」（登録商標）として出荷。2016年度から2期連続で、全国海苔共販にて最高値を獲得した。平成30年、第23回全国青年・女性漁業者交流大会において、「三重のアサクサノリ養殖復活に向けた取組」を発表し、農林水産大臣賞を受賞。しかし、まだ生産は安定しておらず、昨年度は全滅だった。生産技術の確立が今求められている。

桑名海苔は伝統的な養殖方法の「支柱柵養殖」で生産されている。支柱式は潮の満ち引きを利用するのが特徴で、柔らかいノリに仕上がるという

文／長屋整徳　写真／編集室、伊曽島漁業協同組合提供　デザイン／chica